

Mercurey Blanc "Les Chenaults"

Mercurey Blanc

INFORMATION

Appellation : Mercurey
Blanc AOP

Cépage : Chardonnay

Alcool : 13%/ vol

Certification : HVE3

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vendange manuelle en caisses; Pressurage grappes entières
Débourbage statique 36 heures à "basse température" 10°C
Vinification pour partie en futs (70%) dont 30% de futs neufs. Elevage un an sur lies fines avant assemblage, collage et mise en bouteilles.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole :
Bourgogne (en cote Chalonnaise)

Surface : 0.65 ha

Type de sol : Argilo Calcaire

Climat : Septentrional

DÉGUSTATION

Œil : Robe très claire, brillante avec un léger reflet or vert.

Nez : Nez très mure sur des notes d'agrumes (orange) et de poire avec un légère trace de vanille.

Bouche : Bouche riche et complexe, sans lourdeur avec une jolie fraîcheur. Complexe sur des notes de fruits à chaire blanche et légèrement florale.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 12°C

Accords mets et vins :
Idéal en apéritif ou avec les belles viandes blanches quelles soient de volailles ou veau; Parfait aussi avec les fromages délicats de Bourgogne.

Garde : A déguster dès aujourd'hui ou dans les cinq prochaines années